**Astaxanthin – naturens eget konserveringsmiddel**

**Kilden er raudåta**

Calanus® Oil utvinnes av dyreplanktonet raudåte, Calanus finmarchicus. Dette 3-4 mm lange planktonet er nesten nederst i næringskjeden, og har i tillegg en kort livssyklus. Dette betyr at nivået på akkumulert tungmetall er langt under nasjonale og internasjonale grenseverdier. Dermed unngår man at oljen må igjennom omfattende renseprosesser. Det at raudåteoljen i liten grad trenger raffinering medfører at oljen beholder mye av sine opprinnelige næringsstoffer, deriblant Astaxanthin.

**Astaxanthin er rødt**

Astaxanthin tilhører karotenoid familien, og produseres av mikroalger som en beskyttelse mot ultrafiolett stråling. I havet forplanter dette seg ved at raudåta spiser mikroalgene, mens arter lenger opp i næringskjeden, som for eksempel villaks og sjøørret, spiser raudåta. Astaxanthin er rød på farge og det er denne rødfargen som fargesetter blant annet laks, krabbe, hummer, reker og raudåte.

**Forhindrer at oljen harskner**

Raudåta inneholder naturlig Astaxanthin som er kjent for å motvirke harskning. Astaxanthin fungerer som et naturlig “konserveringsmiddel” for oljen, og bidrar dermed til å motvirke harskning.

I Calanus® Oil utnyttes disse egenskapene som en naturlig stabilisator. Dette er naturens egen måte å sørge for at oljen har en frisk og god kvalitet, som holder lenge. Dette er grunnen til at vi mener Calanus® Oil er en fortreffelig omega-3 olje til norske forbrukere.

Visste du forresten at raudåta bruker Astaxanthin som en «solkrem» for å beskytte seg mot skadelig stråling fra solen når den oppholder seg i havoverflaten og beiter på planteplankton.

Er ikke naturen fantastisk?